

jueves, 12 de mayo de 2022

D^a. Loli Rincón Diéguez

Medalla de Oro de la Provincia



Por amor a Fernando, su marido, ya que era la única forma de pasar tiempo con él, Loli Rincón fue una adelantada a su época y, a los 18 años, entró en la cocina del Restaurante Manolo Mayo, que fundaron sus suegros en 1963, 'sin saber freír un huevo', según reconoce, donde bebió de las recetas que le enseñó su suegra y desde donde creció para convertirse en el alma de la cocina de un restaurante, que ha traspasado fronteras y ha llevado el nombre de Los Palacios y Villafranca por toda España.

Autodidacta, ha ampliado y modernizado el recetario familiar haciendo cursos para refinar cada vez más su estilo, por ejemplo, en el prestigioso Centro Saper de León, a mediados de los años ochenta y en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Abanderada de la gastronomía femenina, a pesar de ser los fogones un mundo de hombres hace unas décadas. Jefa de cocina de Manolo Mayo desde 1978 hasta la actualidad, después de revolucionar la cocina de este restaurante, el año pasado llegó a Sevilla al local del Hotel Bécquer, donde han abierto corresponsalía gastronómica.

Ha participado, entre otros muchos eventos y concursos en: Bib Gourmand Michelin 2012;

Sevilla Tapas Week 2015, donde se alzó con el I Premio con su tapa Lubina confitada de socarrat de Quinoa y planctón; ferias gastronómicas, como Andalucía Sabor y Gastrosur; FITUR bajo la marca "Sabores de la Provincia de Sevilla"; "Chef al Oído", octubre 2021 y concurso gastronómico de Canal Sur, entre otros.

Su trayectoria personal está entrelazada a la del propio Restaurante Manolo Mayo, que pertenece a importantes asociaciones gastronómicas y cuenta con numerosas distinciones y reconocimientos, entre ellos el de estar

considerado entre los diez mejores restaurantes de Sevilla en revistas especializadas en gastronomía. Un nombre, el de Manolo Mayo, que sigue creciendo por el constante esfuerzo que hace Fernando, su marido, y sus cuñados, Curro Mayo y Mari Ángeles Duque, ella ya en segundo plano, y con la tercera generación también pisando fuerte.

Firme defensora del producto de proximidad y respetuosa con la tradición, sin renegar de la evolución técnica, la pandemia le dio la idea de profesionalizar algo que ya hacía: el programa A mi manera en el canal youtube, lo que compagina con la capitanía de los dos establecimientos de la familia.

Con ser yacimiento de empleo para al menos 60 trabajadores fijos, por su honestidad y vocación de servicio al cliente, por hacer de la gastronomía seña de identidad desde el corazón hasta el más mínimo detalle, la Diputación de Sevilla le otorga la Medalla de Oro de la Provincia en el Día de la Provincia de 2022.

